



**ÉCOLE  
BOURGEOIS**  
*Frères*

FORMATIONS BOULANGÈRES

### Les ateliers

Des apprentissages, pour les clients et prospects Moulins Bourgeois.

Reprendre (Créer) une boulangerie  
(2 jours)

Ouvrir sa boulangerie 100%  
farines brutes (2 jours)

Fournil de Couargis (1 jour)

Levain initiation (1 jour)

Levain perfectionnement (2 jours)

Viennoiseries quotidiennes (1 jour)

Recettes italiennes (1 jour)

Petite restauration (1 jour)

Les réseaux sociaux, un outil  
d'aide à la vente (1 jour) - 75 € ht

Diriger une équipe, un métier à  
part entière (1 jour) - 75 € ht

Booster son chiffre d'affaires  
(1 jour) - 75 € ht

Recrutement et plan  
d'intégration (visio de 3h) - 40 € ht

Mieux connaître ses produits  
(visio de 3h) - 40 € ht

### JANVIER 2023

1	D	Jour de l'an
2	L	Épiphanie
3	M	
4	M	
5	J	
6	V	
7	S	
8	D	
9	L	Atelier Reprendre (créer) une boulangerie
10	M	
11	M	
12	J	
13	V	
14	S	
15	D	
16	L	
17	M	
18	M	
19	J	
20	V	
21	S	
22	D	
23	L	
24	M	
25	M	
26	J	
27	V	
28	S	
29	D	
30	L	
31	M	

ZONE A : Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

ZONE B : Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg

ZONE C : Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

### FÉVRIER 2023

1	M	
2	J	
3	V	
4	S	
5	D	
6	L	Atelier Reprendre (créer) une boulangerie
7	M	
8	M	Atelier Petite restauration
9	J	Atelier Petite restauration
10	V	
11	S	
12	D	
13	L	
14	M	
15	M	Atelier Viennoiseries quotidiennes
16	J	
17	V	
18	S	
19	D	
20	L	
21	M	Atelier Levain initiation
22	M	
23	J	
24	V	
25	S	
26	D	
27	L	
28	M	

### MARS 2023

1	M	Atelier Recettes italiennes
2	J	
3	V	
4	S	
5	D	
6	L	Atelier Levain perfectionnement
7	M	
8	M	Atelier Diriger une équipe - 75 € ht
9	J	Atelier Petite restauration
10	V	Atelier Petite restauration
11	S	
12	D	
13	L	Atelier Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes
14	M	
15	M	Atelier Réseaux sociaux - 75 € ht
16	J	
17	V	
18	S	
19	D	
20	L	
21	M	
22	M	Atelier Reprendre (créer) une boulangerie
23	J	
24	V	
25	S	
26	D	
27	L	Formation Farines brutes et produits fermiers 975 € ht
28	M	
29	M	
30	J	Atelier Viennoiseries quotidiennes (Quai d'Anjou)
31	V	

### Les formations Des techniques à forte valeur ajoutée, éligibles aux fonds de formation.

Farines brutes et Produits  
fermiers (3 jours) - 975 € ht

Immersion dans la boulangerie  
d'aujourd'hui (5 jours) - 1 400 € ht

Techniques de pains décorés  
(2 jours) - 400 € ht

Brioche et viennoiseries  
créatives (2 jours) - 650 € ht

Galettes et Pâte feuilletée  
(3 jours) - 975 € ht

Cakes et Gâteaux de Voyage  
(2 jours) - 650 € ht

Cuisine boulangère  
(2 jours) - 720 € ht

Pâtisserie boulangère  
(3 jours) - 975 € ht

Valorisation des invendus (1 jour) - 325 € ht



**ÉCOLE  
BOURGEOIS**  
*Frères*

FORMATIONS BOULANGÈRES

### Les ateliers

Des apprentissages, pour les clients et prospects Moulins Bourgeois.

**Reprendre (Créer) une boulangerie**  
(2 jours)

**Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes**  
(2 jours)

**Fournil de Couargis** (1 jour)

**Levain initiation** (1 jour)

**Levain perfectionnement** (2 jours)

**Viennoiseries quotidiennes** (1 jour)

**Recettes italiennes** (1 jour)

**Petite restauration** (1 jour)

**Les réseaux sociaux, un outil d'aide à la vente** (1 jour) - 75 € ht

**Diriger une équipe, un métier à part entière** (1 jour) - 75 € ht

**Booster son chiffre d'affaires** (1 jour) - 75 € ht

**Recrutement et plan d'intégration (visio de 3h)** - 40 € ht

**Mieux connaître ses produits (visio de 3h)** - 40 € ht

AVRIL 2023	
1	S
2	D
3	L <b>Formation</b> Cuisine boulangère 720 € ht
4	M
5	M
6	J
7	V
8	S
9	D Pâques
10	L Lundi de Pâques
11	M
12	M <b>Atelier</b> Reprendre (créer) une boulangerie
13	J
14	V
15	S
16	D
17	L <b>Atelier</b> Petite restauration
18	M <b>Atelier</b> Petite restauration
19	M <b>Atelier</b> Booster son chiffre d'affaires - 75 € ht
20	J <b>Atelier</b> Levain initiation
21	V
22	S
23	D
24	L
25	M
26	M
27	J
28	V
29	S
30	D

**ZONE A** : Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

**ZONE B** : Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg

**ZONE C** : Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

MAI 2023	
1	L Fête du travail
2	M
3	M <b>Atelier</b> Viennoiseries quotidiennes
4	J
5	V
6	S
7	D
8	L Victoire 1945
9	M
10	M <b>Atelier</b> Levain perfectionnement
11	J
12	V
13	S
14	D
15	L <b>Atelier</b> Réseaux sociaux - 75 € ht
16	M <b>Atelier</b> Reprendre (créer) une boulangerie
17	M
18	J Ascension
19	V
20	S
21	D
22	L <b>Formation</b> Techniques de pains décorés 400 € ht
23	M
24	M
25	J <b>Atelier</b> Recettes italiennes
26	V
27	S
28	D Pentecôte
29	L Lundi de Pentecôte
30	M
31	M <b>Atelier</b> Petite restauration

JUIN 2023	
1	J <b>Atelier</b> Petite restauration
2	V
3	S
4	D
5	L <b>Atelier</b> Booster son chiffre d'affaires - 75 € ht
6	M <b>Atelier</b> Diriger une équipe - 75 € ht
7	M <b>Atelier</b> Mieux connaître ses produits - 40 € ht
8	J <b>Atelier</b> Levain perfectionnement (Quai d'Anjou)
9	V
10	S
11	D
12	L <b>Atelier</b> Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes
13	M
14	M <b>Formation</b> Brioches et viennoiseries créatives 650 € ht
15	J
16	V
17	S
18	D
19	L <b>Formation</b> Pâtisserie boulangère 975 € ht
20	M
21	M
22	J <b>Atelier</b> Reprendre (créer) une boulangerie
23	V
24	S
25	D
26	L <b>Atelier</b> Recrutement plan d'intégration - 40 € ht
27	M <b>Atelier</b> Fournil de Couargis
28	M <b>Atelier</b> Fournil de Couargis
29	J <b>Atelier</b> Fournil de Couargis
30	V <b>Atelier</b> Fournil de Couargis

### Les formations Des techniques à forte valeur ajoutée, éligibles aux fonds de formation.

**Farines brutes et Produits fermiers** (3 jours) - 975 € ht

**Immersion dans la boulangerie d'aujourd'hui** (5 jours) - 1 400 € ht

**Techniques de pains décorés** (2 jours) - 400 € ht

**Brioches et viennoiseries créatives** (2 jours) - 650 € ht

**Galettes et Pâte feuilletée** (3 jours) - 975 € ht

**Cakes et Gâteaux de Voyage** (2 jours) - 650 € ht

**Cuisine boulangère** (2 jours) - 720 € ht

**Pâtisserie boulangère** (3 jours) - 975 € ht

**Valorisation des invendus** (1 jour) - 325 € ht